

Blender

READ BEFORE USE

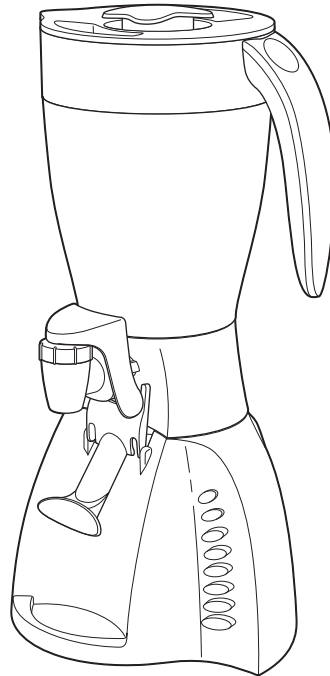
Mélangeur

LIRE AVANT L'UTILISATION

Licuadaora

LEA ANTES DE USAR

**Please don't return your product to the store.
Call us first – our friendly associates
are ready to help you.**



Veillez ne pas retourner votre produit au magasin.

Appelez-nous d'abord – Nos sympathiques associés sont prêts à vous aider.

No devuelva el producto a la tienda.

Llámenos primero – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 12

Canada : 1-800-267-2826

Español22

México: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting unit blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup (750 ml) level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce the risk of possible burns.
17. Screw on cutting assembly firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in threaded cutting assembly.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

2

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over, a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

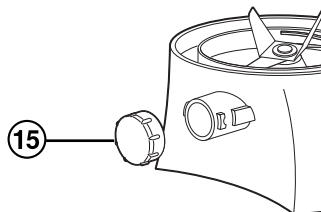
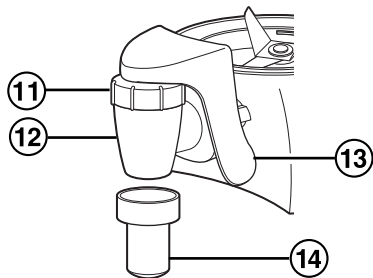
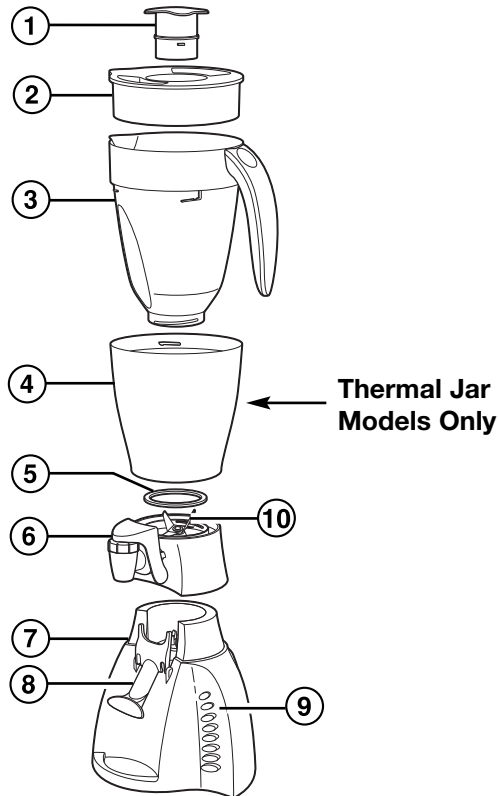
If the cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This will freeze and can result in damage to the cutting blades, jar, blender and possibly result in personal injury.

NOTICE: To prevent leakage of liquids from your blender jar, the round rubber gasket must be properly placed between jar and cutting assembly as shown in the diagram below.

Parts and Features

1. Filler Cap
2. Lid
3. Blender Jar
4. Thermal Jar
(for Thermal Jar models only)
5. Gasket
6. Dispenser
(also see inset below)
7. Base
8. Dispenser Lever
9. Speed Control Panel
10. Cutting Assembly
11. Dispenser Cover
12. Spout
13. Actuator
14. Interior Plug
15. Spout Cap



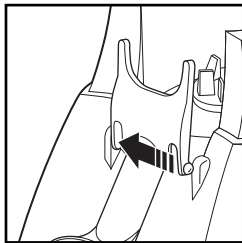
Before First Use: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling the cutting assembly as the blades are very sharp.

How to Assemble and Use

IMPORTANT: Your blender jar and cutting assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

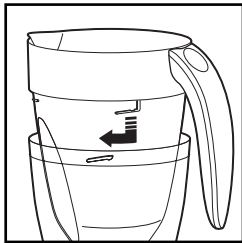
1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.

2. Align dispenser lever with spring facing base. Insert one side of dispenser lever tabs into notches on front of the base. Press dispenser lever to the side to allow the second tab to slide into a notch on base.



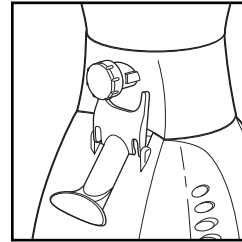
3. For dispenser assembly and cutting assembly instructions, see the "Cleaning" section.

4. For thermal jar models, insert blending jar into thermal jar.



5. Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on cutting assembly.
6. Make sure the cutting assembly is firmly screwed onto the jar.
7. **OPTION:** When dispenser is not needed replace the dispenser with the spout cap.

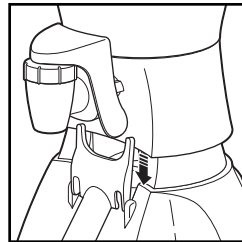
Remove dispenser assembly (see



"Cleaning" section). Insert spout cap on cutting assembly. Turn spout cap clockwise to lock.

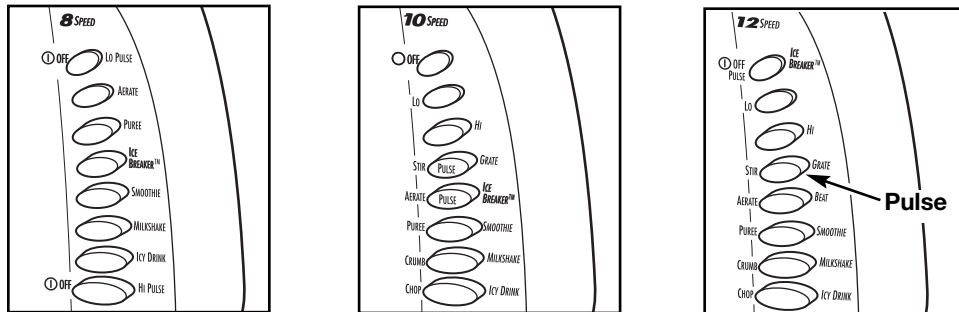
8. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. If not, gently rock the jar until seated.

NOTE: The cutting assembly must slide between the base and dispensing lever.



9. Plug cord into outlet.
10. Put ingredients in jar; lock filler cap and lock lid on jar. Always hold handle when blending.
11. Process food or beverages. See the "Blending Techniques" section for speeds and processing tips. **NOTE:** When blending thin liquids, do not fill above the 40-ounce/ 5 cup/1200 ml mark on blender jar.
12. The dispensing blender will dispense beverages. To dispense, press drink cup against dispenser lever. Dispensing will automatically stop when the cup is removed. To dispense thick liquids (such as milkshakes, smoothies, frozen drinks, etc.), turn blender ON and then dispense. Turn OFF after dispensing.
13. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
14. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
15. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

Speed Control Panels



First select and push a LO or HI power button then push desired speed button. When using PULSE or Ice Breaker™ buttons, blender will operate only as long as button is pushed. The remaining speed buttons will run the blender until OFF is pushed.

Both Pulse 1 and Pulse 2 may be used on HI and LO speed settings. For the highest speed, push HI and Pulse 2.

Quick Cleaning

Quick cleaning should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "How to Clean."

To quick clean, pour 2 cups (500 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on *ICY DRINK* for 10 seconds. Flush soapy water through dispenser until cleaned.

Discard soapy water. Rinse blender jar with clean water. Flush clean water through dispenser until cleaned.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in "How to Clean." This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

Crushing Ice

Fill blender jar half-full with cold water. Add about 2 cups (500 ml) of ice cubes. Lock filler cap into lid and lock lid on blender jar. Press the ***ICY DRINK*** button. Continue until ice is crushed to desired consistency. Pour contents into colander or sieve to drain off water.

DO NOT CRUSH ICE WITHOUT LIQUID. Failure to follow these directions can result in damage to the blades, jar, blender, and possibly result in personal injury.

Hints for Best Use

NOTE: After extended blending, especially dry food, you may notice a black film inside the top of the blender base. This is a normal, FDA-approved, food-grade lubricant used to ensure the long-life of your cutting assembly.

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the lid before blending hot foods or liquids. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce risk of possible burns.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container lid and add ingredients through the opening.

- Do not store food or liquids in the blender jar.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- If food being processed (solid food or ultra-thick beverages) will not dispense always pour from jar.

Blending Techniques

NOTE: Foods and liquids too thick to dispense should be poured from the jar. The Dispensing Blender is designed to dispense beverages.

Baby Foods

Follow feeding guidelines appropriate for age. Place 1 cup (250 ml) cooked fruits or vegetables in blender jar. Add liquid, such as water, milk, or juice, if needed. **PUREE** for 10 seconds or until smooth.

Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. **PULSE** about 10 times.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup (250 ml) at a time. **PULSE** about 10 times. For a finer consistency, process on **ICY DRINK** a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup (250 ml) nuts in blender jar. **PULSE** a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and **PULSE** a few more times.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups (500 ml) of chunks in blender jar. Cover with water. **PULSE** until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Coffee Beans

Place ½ cup (125 ml) beans in blender jar. Process on **ICY DRINK** for 30 seconds or until desired grind consistency is reached.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount of water. Process on **ICY DRINK** for 20 seconds. Or place 12 ounces (350 g) frozen juice in blender jar with 1 can of water. Process on **ICY DRINK** for 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Grated Baking Chocolate

On a cutting board, cut 2 to 3 ounces (50 to 85 g) baking chocolate into chunks. Place in blender jar. **PULSE** for 10 seconds.

Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. **PUREE** 5 seconds or until smooth.

Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. **AERATE** for 10 seconds or until blended.

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch (1 cm) chunks and place in blender jar. Process on **GRATE** for 30 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup (250 ml) regular granulated sugar in blender jar. Process on **ICY DRINK** for 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

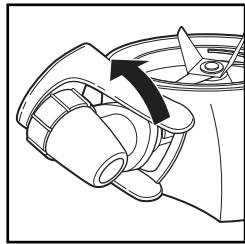
“Thickened” Whipping Cream

The blender will not whip cream but produces a spoonable topping. Pour 1 cup (250 ml) heavy or whipping cream in blender jar. Process on **ICY DRINK** for 20 seconds or until thickened.

How to Clean

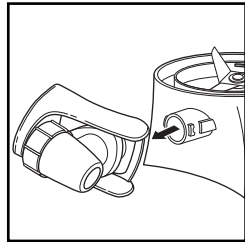
1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew cutting assembly from jar.
4. Carefully remove gasket from cutting assembly.
5. Remove dispenser from cutting assembly.

- Rotate dispenser assembly 90

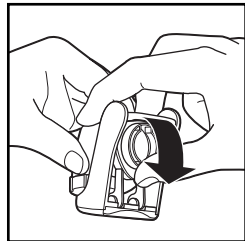


degrees counter-clockwise to unlock from cutting assembly.

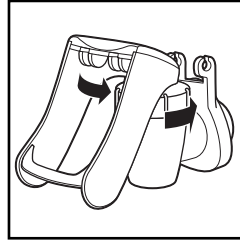
- Pull to remove dispenser assembly from cutting assembly.



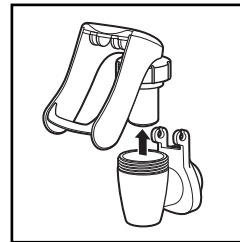
- To unsnap actuator from hinge on dispenser, push dispenser with thumb while pulling dispenser lever with fingers. This releases dispenser from hinge.



- Lift and rotate actuator around hinge. Unscrew dispenser cap.



- Lift dispenser cap and actuator straight up to remove the interior plug attached to the cap from the dispenser body.



6. To separate thermal jar, hold top of blender jar and turn thermal jar counterclockwise.
7. Carefully wash cutting assembly, dispenser assembly parts, gasket, jar, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Do not wash cutting assembly, dispenser assembly parts, gasket, jar, or lid in a dishwasher.
8. **Reassemble** cutting unit assembly onto jar, and replace jar onto blender base. Ensure dispenser or spout cap is fully pushed on spout and rotated clockwise to lock into position (reverse steps in number 5 above).
9. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Recipes

For more blender recipes, call our toll-free number or check our Web site at www.hamiltonbeach.com.

Triple Chocolate Milkshake

1½ cups (375 ml) milk
4 chocolate sandwich cookies

½ cup (80 ml) chocolate syrup
6 scoops chocolate ice cream

Place all ingredients in blender. Process on **MILKSHAKE** about 15 seconds or until cookies are coarsely chopped and shake is smooth. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

11.5-ounce (339 ml) can pineapple-orange juice concentrate (found in juice aisle)
1½ cups (375 ml) ice cubes

½ cup (125 ml) pineapple chunks
1 ripe banana, broken into pieces

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **SMOOTHIE** for 15 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces (900 ml).**

Orange Pineapple Smoothie

15-ounce (425 g) can crushed pineapple with juice
1 cup (250 ml) orange juice
1 cup (250 ml) ice cubes
8 ounces (250 ml) pineapple or vanilla yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **SMOOTHIE** for 15 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces (1.125 L).**

Banana Berry Smoothie

1½ cups (375 ml) milk
2 cups (500 ml) frozen strawberries

2 ripe bananas, broken into pieces
2 8-ounce (450 g) containers vanilla or strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **SMOOTHIE** for 30 seconds or until desired consistency. **Makes 48 ounces (1.5 L).**

Orange-Sicle Smoothie

2½ cups (625 ml) orange juice
6 scoops vanilla frozen yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **SMOOTHIE** for 15 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces (1.125 L).**

Mocha-Cocoa Shake

1½ cups (375 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) instant coffee powder
6 scoops chocolate ice cream

Place all ingredients in blender. Process on **MILKSHAKE** for about 15 seconds or until shake is smooth. **Makes 24 ounces (750 ml).**

Adult Mocha Shake

1 cup (250 ml) milk
¾ cup (175 ml) coffee-flavored liqueur like Kahlua
4 scoops chocolate ice cream, softened

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **MILKSHAKE** for 45 seconds or until desired consistency. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Strawberry Daiquiri

16-ounce (450 g) package frozen strawberries in syrup, slightly thawed 1 cup (250 ml) rum
2 cups (500 ml) ice
6-ounce (170 g) can frozen limeade concentrate

Place all ingredients in blender. Cover and process on *Icy DRINK* for 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 40 ounces (1.25 L).**

Margaritas

½ cup (125 ml) tequila ¼ cup (60 ml) fresh lime juice
½ cup (125 ml) Triple Sec (approximately 3 limes)
½ cup (125 ml) sugar 3 cups (750 ml) ice

Place tequila, Triple Sec, sugar and lime juice in blender. Cover and process on *Icy DRINK* for 30 seconds. Add ice and process on *Icy DRINK* for 15 seconds or until ice is crushed. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Mexican Jack Omelet

3 eggs 1 tablespoon (15 ml) water or milk
2 ounces (56 g) Monterey Jack or pepper jack cheese Salt and pepper to taste

Replace dispenser with spout cap. Place all ingredients in blender jar. Process on *SMOOTHIE* about about 10 seconds. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Hummus

19-ounce (535 g) can garbanzo beans, undrained 1 tablespoon (15 ml) olive oil
3 tablespoons (45 ml) lemon juice 1½ teaspoons (7.5 ml) minced garlic
2 tablespoons (30 ml) tahini 1 teaspoon (5 ml) cumin
½ teaspoon (2.5 ml) salt

Replace dispenser with spout cap. Combine the seven ingredients in blender jar. Process on *Icy DRINK*. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Yield: about 3 cups (750 ml).**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla (5 ml) ¾ cup (175 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) sugar 3-ounce (85 g) package cream cheese, cut in cubes
1 cup (250 ml) mini-chocolate chips

Replace dispenser with spout cap. Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Process on *SMOOTHIE* for 15 seconds or until smooth. Add cream cheese and process on *SMOOTHIE* for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Customer Service

If you have a question about your blender, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your blender. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à distance du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes; manipuler avec précaution lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Serrer fermement bloc du coupe du récipient. Exposées, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne lorsque le moteur est sur « ON » (Marche), le mettre immédiatement sur « OFF » (Arrêt) et resserrer bloc du coupe.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc

électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Si les lames de l'élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le

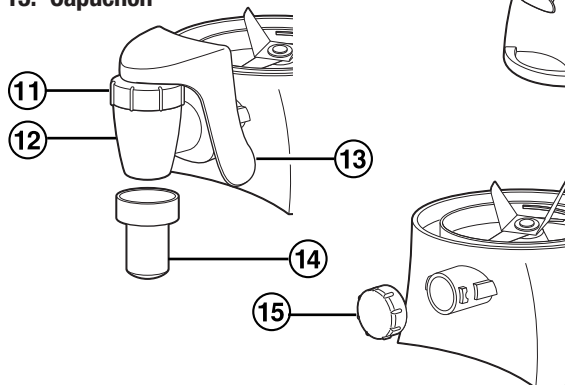
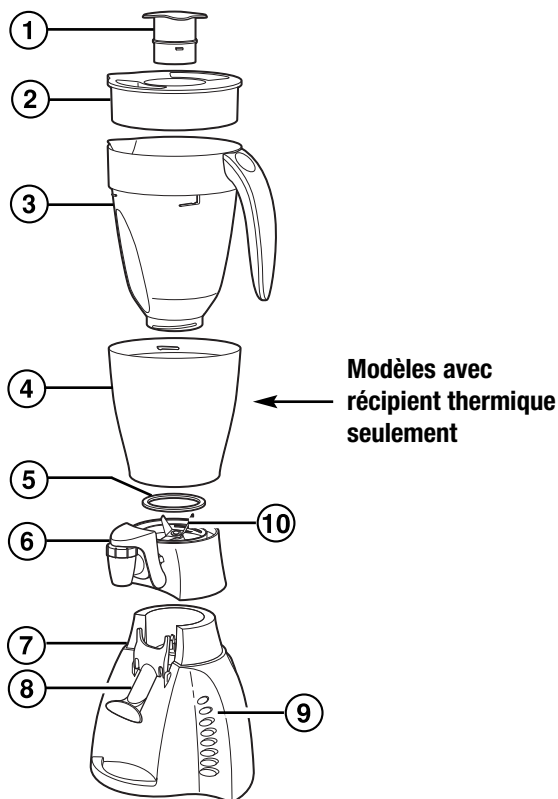
numéro d'appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Le contenu pourrait geler et endommager les lames de coupe, le récipient ou le mélangeur et ainsi entraîner des risques de lésions corporelles.

MISE EN GARDE : Pour prévenir les fuites de liquide du récipient du mélangeur, le joint d'étanchéité circulaire en caoutchouc doit être placé adéquatement entre le récipient et le bloc de coupe, tel qu'illustré sur le schéma ci-dessous.

Pièces et caractéristiques

1. Capuchon de remplissage
2. Couvercle
3. Récipient du mélangeur
4. Récipient thermique (Modèles avec récipient thermique seulement)
5. Joint d'étanchéité
6. Distributeur (voir le détail ci-dessous)
7. Base
8. Levier du distributeur
9. Panneau de commande de vitesse
10. Bloc de coupe
11. Capuchon du distributeur
12. Bec
13. Actionneur
14. Bouchon intérieur
15. Capuchon



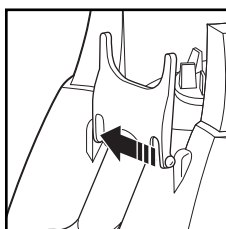
Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l'exception de la base du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. **N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU.** Manipulez les lames avec prudence étant donné qu'elles sont très coupantes.

Assemblage et fonctionnement

IMPORTANT : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal. Toujours inspecter le récipient pour des ébréchures, écailllements ou fissures. Toujours inspecter les lames de coupe pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames de coupe sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro du service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.

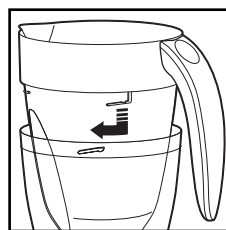
2. Alignez le levier du distributeur avec le



ressort du côté de la base. Insérez un côté du levier dans les encoches sur le devant de la base. Appuyez sur le côté du levier pour laisser glisser la deuxième languette dans l'encoche de la base.

3. Pour des directives concernant le mélangeur et le bloc de coupe, consultez la section « Nettoyage du mélangeur ».

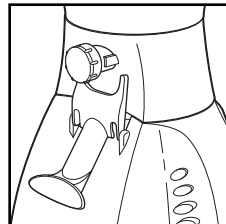
4. Dans le cas d'un modèle de récipient thermique, insérez le



récipient du mélangeur dans le récipient thermique.

5. Passez le joint hermétique par-dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint et vissez le bloc de coupe.
6. Assurez-vous que le bloc de coupe est bien vissé sur le récipient.
7. **OPTION :** Si vous n'avez pas besoin du distributeur, remplacez-le par le capuchon du bec.

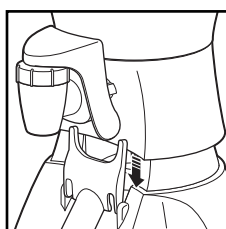
Retirez le distributeur (voir la section «



Nettoyage du mélangeur »). Placez le capuchon sur le bloc de coupe. Tournez le capuchon dans le sens horaire pour verrouiller.

8. Installez le récipient sur la base du mélangeur et assurez-vous qu'il est bien en place. Si le récipient n'a pas une bonne assise, faites-le basculer gentiment jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la base.

REMARQUE : Le bloc de coupe doit



glisser entre la base et le levier du distributeur.

9. Branchez le cordon dans une prise électrique.

10. Mettez les ingrédients dans le récipient et placez, en les

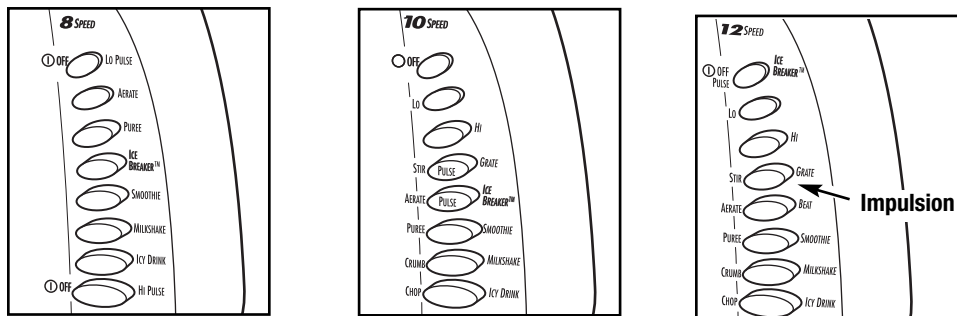
verrouillant, le capuchon de remplissage et le couvercle sur le récipient. Tenez toujours la poignée quand vous mélangez.

11. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section « Conseils pour le mélange » pour les vitesses et conseils relatifs au mélange.

REMARQUE : Dans le cas d'un liquide peu épais, ne pas remplir au-dessus de la marque des 40 onces/5 tasses/1200 ml qui figure sur le récipient du mélangeur.

12. Les mélangeurs équipés du distributeur peuvent servir des breuvages. Pour servir, appuyez le verre contre le levier du distributeur. L'écoulement cessera automatiquement au retrait du verre. Pour les liquides épais (boissons fouettées, congelées, etc.), mettez le mélangeur en marche (ON) et servez. Arrêtez le mélangeur (OFF) une fois le service terminé.
13. Arrêtez TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
14. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le. Si le récipient ne se retire pas facilement, basculez-le gentiment et soulevez. Ne le faites pas tourner.
15. Ne remettez JAMAIS le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

Commande de vitesse



Pressez d'abord le bouton de mise en marche LO (Lent) ou HI (Rapide), puis appuyez sur le bouton de vitesse voulu. Lorsque le bouton PULSE (Impulsion) ou Ice Breaker™ est activé, le mélangeur fonctionne tant que le bouton est enfoncé. Les boutons de vitesse actionneront

le mélangeur jusqu'à l'activation du bouton OFF (Arrêt). Les boutons Pulse 1 et Pulse 2 peuvent être utilisés aussi bien en mode HI que LO. Pour obtenir la vitesse la plus élevée, pressez à la fois HI et Pulse 2.

Fonction pour nettoyage rapide

Le nettoyage rapide doit être utilisé uniquement pour nettoyer le mélangeur entre les mélanges de mêmes ingrédients. Lorsque vous avez terminé de mélanger un aliment donné, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé, comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ».

Pour effectuer le nettoyage rapide, versez 500 ml (2 tasses) d'eau dans le récipient et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle. Mélangez au réglage **ICY DRINK** pendant 10 secondes. Faites circuler de l'eau savonneuse à travers le

distributeur jusqu'à ce qu'il soit propre. Jetez l'eau savonneuse. Rincez le récipient du mélangeur avec de l'eau fraîche. Faites aussi circuler de l'eau fraîche dans le distributeur pour bien le rincer.

Cette fonction n'est pas un substitut au nettoyage régulier, tel qu'il est décrit sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit pas être utilisée si vous avez mélangé des préparations contenant des oeufs, du lait ou tout autre produit laitier, des viandes ou des fruits de mer.

Concassage de glaçons

Remplir le récipient à moitié d'eau froide. Ajouter environ 2 tasses (500 ml) de glaçons. Verrouillez le capuchon de remplissage et le couvercle du récipient. Pressez le bouton **ICY DRINK**. Continuer jusqu'à ce que les glaçons soient concassés à la consistance désirée. Verser le contenu dans une passoire pour vider l'eau.

NE PAS CONCASSER DES GLAÇONS SANS LIQUIDE. Le non-respect de ces directives risque d'endommager les lames, le récipient, le mélangeur et même de causer des blessures.

Conseils pour l'utilisation

REMARQUE : Après une période de fonctionnement prolongée, une pellicule noire peut être aperçue à l'intérieur de la partie supérieure de la base du mélangeur, en particulier si l'on mélange un aliment sec. Il s'agit d'un lubrifiant alimentaire dont l'utilisation, tout à fait normale et approuvée par la FDA, vise à prolonger la durée de vie du bloc de coupe.

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds. Gardez les mains et autres parties exposées à l'écart de l'ouverture du couvercle pour réduire les risques de brûlures.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.

- Si l'appareil cesse de mélanger pendant qu'il est en marche, ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, mettez le mélangeur sur OFF (Arrêt). Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en caoutchouc pour repousser le mélange vers les lames.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.
- Il se peut que l'aliment traité ne s'écoule pas de lui-même dans le récipient s'il est solide ou s'il s'agit d'un breuvage très épais.

Conseils pour le mélange

REMARQUE : Les aliments ou liquides trop denses doivent être versés depuis le récipient. Le mélangeur équipé du distributeur est conçu pour verser des breuvages.

Nourriture pour bébés

Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse à mesurer (250 ml) de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez du liquide, eau, lait ou jus, au besoin. Mettez en purée, en sélectionnant l'option **PUREE** (Purée) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Chapelure

Déchiquetez le pain en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) environ 10 fois.

Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Mélangez l'équivalent d'une tasse à mesurer (250 ml) à la fois. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) environ 10 fois. Pour obtenir un mélange plus fin, utilisez l'option **ICY DRINK** pendant quelques secondes après l'option **PULSE** (Impulsion).

Noix hachées

Mettez une tasse (250 ml) de noix dans le récipient. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option **PULSE** (Impulsion) plusieurs fois.

Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses à mesurer (500 ml) de gros morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Versez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Grains de café

Mettez ½ tasse (125 ml) à mesurer de grains de café dans le récipient. Utilisez l'option **ICY DRINK**. pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

Concentré de jus congelé

Mettez 6 oz (170 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Utilisez l'option **ICY DRINK**. pendant 20 secondes. Ou mettez 12 oz (350 ml) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité d'eau égale. Mélangez pendant 30 secondes. Versez dans un pichet et ajoutez les deux mesures d'eau restantes.

Chocolat à cuire râpé

Sur une planche à découper, coupez 2 à 3 oz (50 à 85 g) de chocolat à cuire en gros morceaux. Mettez les morceaux dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) pendant 10 secondes.

Sauce lisse

Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la vapeur de s'échapper. Mettez en purée, en utilisant l'option **PUREE** (Purée) pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Crêpes ou gaufres

Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Utilisez l'option **AERATE** (Aérer) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Fromage parmesan

Coupez le fromage en morceaux de un centimètre environ que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **GRATE** (Râper) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Sucre extra-fin

Mettez une tasse (250 ml) de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **ICY DRINK**. pendant 30 secondes pour faire du sucre extra-fin qui se dissoudra instantanément dans le thé glacé.

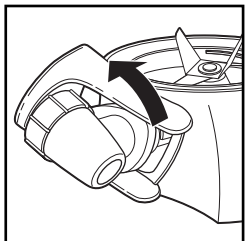
Crème à fouetter épaisse

Le mélangeur ne fouette pas la crème, mais il peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez 1 tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **ICY DRINK**. pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.

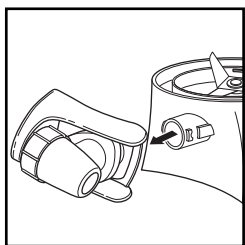
Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyez la base, le panneau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez le bloc de coupe du récipient.
4. Retirez délicatement le joint d'étanchéité du bloc de coupe.
5. Enlevez le distributeur du bloc de coupe.

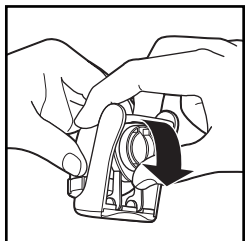
- Tournez le distributeur de 90 degrés dans le sens anti-horaire pour le dégager du bloc de coupe.



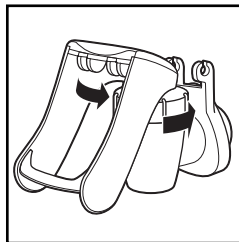
- Tirez pour enlever le distributeur du bloc de coupe.



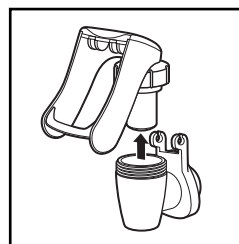
- Pour dégager l'actionneur de la charnière du distributeur, poussez le distributeur avec le pouce tout en tirant sur le levier de celui-ci avec les doigts.



- Soulevez et tournez l'actionneur autour de la charnière. Dévissez le capuchon du distributeur.



- Soulevez le capuchon et l'actionneur tout droit vers le haut pour retirer du corps du distributeur le bouchon intérieur fixé au capuchon.



6. Pour enlever le récipient thermique, tenez le dessus du récipient du mélangeur et tournez le récipient thermique dans le sens anti-horaire.
7. Lavez soigneusement les lames, la base, le joint d'étanchéité, le récipient (s'il est fait de plastique) et immergez ces éléments dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à fond. Ne laissez pas tremper. Ne lavez pas le bloc de coupe, le joint, le récipient de plastique ou le couvercle dans un lave-vaisselle.
8. **Remontez** le bloc de coupe sur le récipient et replacez ce dernier sur la base. Assurez-vous d'avoir bien poussé et fait tourner le distributeur ou le capuchon du bec dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place (inversez l'étape 5 ci-dessus).
9. Rangez le mélangeur en laissant le couvercle entrouvert pour éviter les odeurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Débrancher de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide que ce soit.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'électrocution, voire le décès.

Recettes (Pour d'autres recettes de mélangeur, composer notre numéro d'appel sans frais ou consulter notre site Web, www.HamiltonBeach.com.)

Boisson frappée aux 3 chocolats

1½ tasse (375 ml) de lait
4 biscuits fourrés au chocolat

⅓ tasse (80 ml) de sirop au chocolat
6 boules de crème glacée au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le réglage **MILKSHAKE** pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les biscuits soient grossièrement coupés et que le mélange soit onctueux. **Donne 32 oz (950 ml).**

Boisson mousseuse à l'ananas et à la banane

11,5 oz (339 ml) de concentré de jus
d'ananas-orange en conserve
(offert dans les sections de jus)

1½ tasse (375 ml) de glaçons
½ tasse (125 ml) de morceaux d'ananas
1 banane mûre, en morceaux

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option **SMOOTHIE** pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 30 oz (900 ml).**

Boisson à l'orange et à l'ananas

15 oz (425 g) d'ananas broyés en conserve
avec le jus

1 tasse (250 ml) de jus d'orange

1 tasse (250 ml) de glaçons
8 oz (250 ml) de yogourt aux ananas ou
à la vanille

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option **SMOOTHIE** pendant 15 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz (1,125 L).**

Boisson mousseuse aux bananes et petits fruits

1½ tasse (375 ml) de lait

2 tasses (500 ml) de fraises congelées

2 bananes mûres, en morceaux
2 contenants de 8 oz (450 g) de yogourt
à la vanille ou aux fraises

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option **SMOOTHIE** pendant 30 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 48 oz (1,5 L).**

Boisson givrée à l'orange glacée

2½ tasse (625 ml) de jus d'orange
6 boules de yogourt congelé à la vanille

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option **SMOOTHIE** pendant 15 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz (1,125 L).**

Boisson frappée moka-cacao

1½ tasse (375 ml) de lait
2 c. (10 ml) à thé de café instantané en poudre
6 boules de crème glacée au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le réglage **MILKSHAKE** pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. **Donne 24 onces (750 ml).**

Boisson frappée au moka pour adultes

1 tasse (250 ml) de lait
¾ tasse (175 ml) de liqueur à saveur de café comme le Kahlua
4 boules de crème glacée au chocolat, ramollie

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option **MILKSHAKE** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 32 oz (950 ml).**

Daiquiri aux fraises

16 oz (450 g) de fraises congelées
au sirop, légèrement dégelées
6 oz (170 g) de concentré de jus
de limette congelé en boîte

1 tasse (250 ml) de rhum
2 tasses (500 ml) de glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Recouvrir puis actionner le bouton **ICY DRINK** pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que les glaçons soient concassés. **Donne 40 onces (1,25 L).**

Margaritas

½ tasse (125 ml) de tequila
½ tasse (125 ml) de triple-sec
½ tasse (125 ml) de sucre

¼ tasse (60 ml) de jus de limes fraîches
(environ 3 limes)
3 tasses (750 ml) de glace

Mettre la tequila, le triple-sec, le sucre et le jus de lime dans le mélangeur. Recouvrir et utiliser le réglage **ICY DRINK** pendant 30 secondes. Ajouter la glace et utiliser le réglage **ICY DRINK** pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que la glace soit concassée. **Donne 32 onces (950 ml).**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs
2 oz (56 g) de fromage américain
de type Monterey Jack

1 c. (15 ml) à soupe d'eau ou de lait
Sel et poivre au goût

Remplacer le distributeur par le capuchon du bec. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Appuyer sur l'option **SMOOTHIE** pendant 10 secondes. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Verser le mélange dans le poêlon. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle « prenne », puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Hoummos

19 oz (535 g) de pois chiches en boîte,
non égouttés
3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) de tahini
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1½ c. à thé (7,5 ml) d'ail émincé
1 c. à thé (5 ml) de cumin
½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Remplacer le distributeur par le capuchon du bec. Combiner les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur l'option **ICY DRINK**. Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et mélanger 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer dans un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses (750 ml).**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé (5 ml) de vanille
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de mini pépites
de chocolat

¾ tasse (175 ml) de lait
Un paquet de 3 oz (85 g) de fromage en
crème, coupé en cubes

Remplacer le distributeur par le capuchon du bec. Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur **SMOOTHIE** pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le fromage en crème et mettre sur l'option **SMOOTHIE** pendant dix secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Verser dans des bols à dessert et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. **Donne 4 à 6 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet du mélangeur, composez notre numéro du service à la clientèle, sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter le numéro de modèle, le type et le numéro de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du mélangeur. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de trois (3) ans pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Siempre que use electrodomésticos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cable, el enchufe, ni la base o el motor en el agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado especialmente al ensamblarla, desensamblarla o al limpiar el vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. Al licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa que tiene dos piezas. No llene el recipiente de la licuadora encima del nivel de 3 tazas (750 ml). Siempre comience a procesar en la posición de velocidad más lenta. Mantenga las manos y otras partes de su piel lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
18. Enrosque firmemente el ensambladura de corte. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
19. Si el vaso gira cuando el motor está encendido (ON), apáguelo (OFF/O) de inmediato y ajuste el vaso en el ensambladura de corte con rosca.
20. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Para desconectar el cable, gire el control a OFF/O, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
22. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

Este artefacto podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la caracte-

terística de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de ninguna manera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

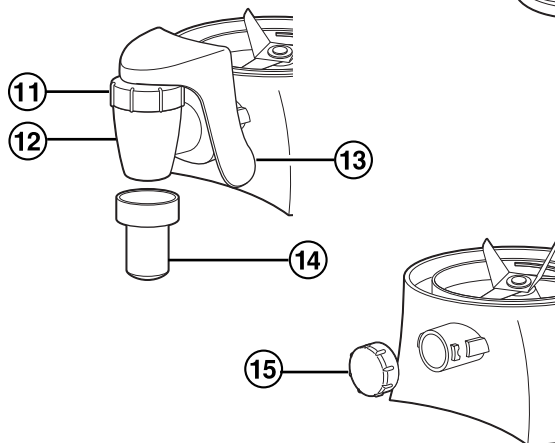
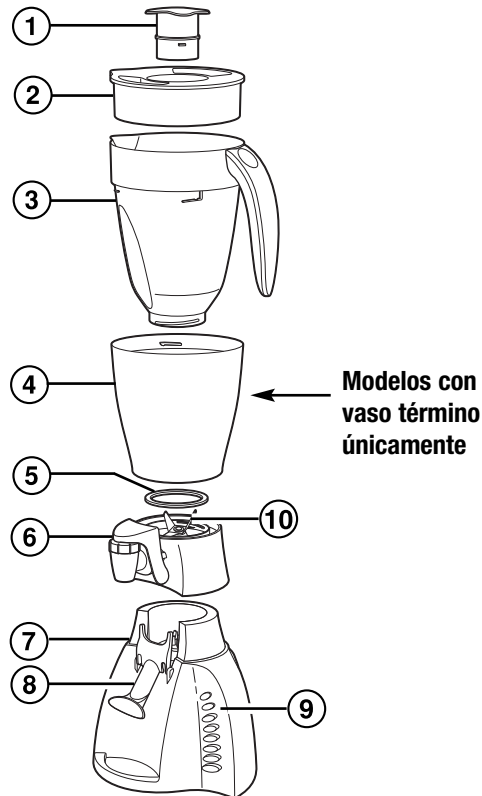
No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. Éste se congelará y puede resultar en daños a las cuchillas de corte,

vaso, licuadora y podría resultar en posibles lesiones personales.

AVISO: Para evitar las fugas de líquidos del vaso de la licuadora, el empaque redondo de caucho debe colocarse correctamente entre el vaso y la ensambladura de corte como se muestra en el siguiente diagrama.

Piezas y características

1. Tapón de llenado
2. Tapa
3. Vaso de la licuadora
4. Vaso térmico (para modelos con vaso térmico únicamente)
5. Empaque
6. Dispensador (ver recuadro a continuación)
7. Base
8. Palanca dispensadora
9. Panel de control de la velocidad
10. Ensambladura de corte
11. Cubierta del dispensador
12. Boquilla
13. Accionador
14. Tapón interior
15. Tapa de la boquilla



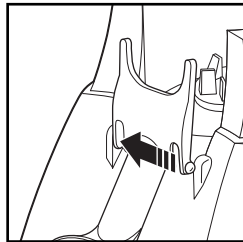
Antes del Primer Uso: Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. Seque meticulosamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Maneje las cuchillas con cuidado ya que tienen mucho filo.

Cómo ensamblar y usar

IMPORTANTE: El vaso de la licuadora y las cuchillas de corte son sujetos a desgaste durante el uso normal.

Inspeccione siempre que el vaso no esté roto, rajado o que tenga desportilladuras. Inspeccione siempre que las cuchillas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las cuchillas de corte están dañados, no los use. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que entren partículas extrañas en el motor durante el funcionamiento.

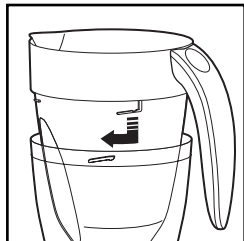


2. Alinee la palanca dispensadora con el resorte orientado hacia la base. Inserte un lado de las pestañas de la palanca dispensadora en las muescas al frente de la

base. Presione la palanca dispensadora hacia el lado para permitir que la segunda pestaña se deslice hacia una muesca en la base.

3. Para las instrucciones de la ensambladura del dispensador y la ensambladura de corte, consulte la sección "Limpieza".

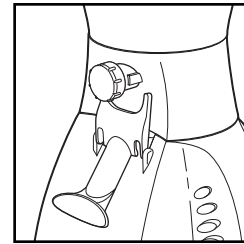
4. Para modelos con vaso térmico, inserte el vaso de licuado en el vaso térmico.



5. Ajuste el empaque sobre las cuchillas. El empaque debe quedar plano. Coloque el vaso encima del empaque y enrosque en la ensambladura de corte.

6. Cerciórese de que la ensambladura de corte esté firmemente instalada en el vaso.

7. **OPCIÓN:** Cuando no necesite el dispensador, reemplace el dispensador con la tapa de la boquilla.

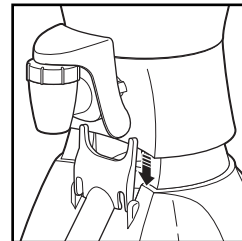


Retire la ensambladura del dispensador (ver la sección "Limpieza"). Inserte la tapa de la boquilla en la ensambladura de corte. Gire la tapa de la boquilla

en el sentido del reloj para que se traben.

8. Ajuste el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que está asentado con firmeza. Si no lo está, oscile el vaso suavemente hasta que esté asentado.

NOTA: La ensambladura de corte debe deslizarse entre la base y la palanca dispensadora.



9. Enchufe el cable en el tomacorriente.

10. Ponga los ingredientes en el vaso, trabe la tapa de llenado y trabe la tapa en el vaso. Siempre sostenga la manija mientras licúa.

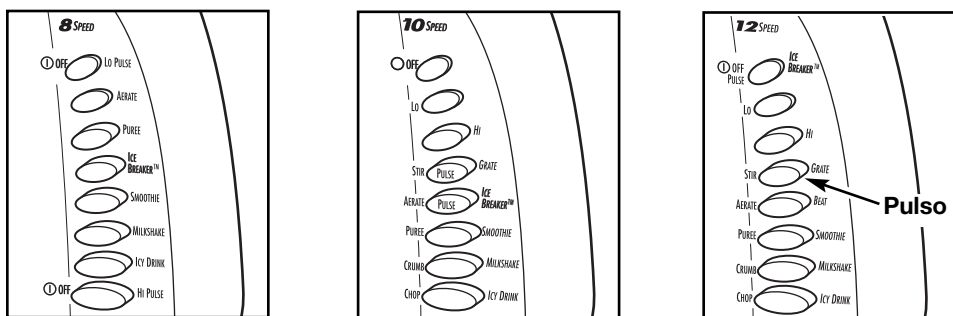
11. Procese alimentos o bebidas. Vea la sección "Técnicas de licuado" para las velocidades y consejos de licuado.

NOTA: Al licuar líquidos claros, no llene más allá de la marca de 40 onzas/ 5 tazas/ 1200 ml en el vaso de la licuadora.

Cómo ensamblar y usar (cont.)

12. La licuadora dispensadora es para dispensar bebidas. Para servir, presione el vaso o taza contra la palanca dispensadora. La licuadora dejará de dispensar automáticamente cuando el vaso o taza se quite. Para dispensar líquidos espesos (como malteadas, batidos de fruta, bebidas congeladas, etc.), encienda la licuadora y luego dispense. Apague la licuadora después de dispensar el líquido.
13. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan parado de girar antes de quitar el vaso.
14. Para quitar el vaso después de terminar el licuado, levante el vaso directamente hacia arriba. Si no sale con facilidad, oscílelo ligeramente y levántelo. No lo tuerza.
15. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor está funcionando.

Panel de control de la velocidad



Primero seleccione y presione un botón de potencia LO (bajo) o HI (alto). Cuando use los botones PULSE o Ice Breaker™ (tritador de hielo), la licuadora operará sólo mientras el botón esté presionado. Los botones de velocidad restantes

operarán hasta que se presione OFF (apagado).

Tanto Pulse 1 como Pulse 2 pueden usarse en los niveles de velocidad HI y LO. Para la velocidad más alta, presione HI y Pulse 2.

Limpieza rápida

Limpieza rápida se debe usar solamente para enjuagar la licuadora entre tandas de procesamiento del mismo alimento. Cuando se termine el procesamiento de un solo tipo de alimento, la licuadora se debe desensamblar y limpiar meticulosamente como se instruye en "Limpieza".

Para la limpieza rápida, vierta 2 tazas (500 ml) de agua tibia en el vaso y agregue 1 gota de detergente líquido para vajilla. Opere la licuadora en **ICY DRINK** (bebida con hielo) por 10 segundos. Haga correr agua jabonosa a

través del dispensador hasta que quede limpio. Deseche el agua jabonosa. Enjuague el vaso de la licuadora con agua limpia. Haga correr agua limpia nuevamente a través del dispensador hasta que quede limpio.

Esta función no es un sustituto de la limpieza normal como se indica en "Limpieza". Esta función no se debe usar nunca cuando esté licuando cualquier mezcla que contenga huevos, leche ni ningún otro producto lácteo, carnes o mariscos.

Cómo triturar hielo

Llene el vaso hasta la mitad con agua fría. Agregue alrededor de 2 tazas de cubos de hielo. Trabe el tapón de llenado en la tapa y ajústela en el vaso de la licuadora. Presione el botón **ICY DRINK**. Continúe hasta que el hielo esté picado en la consistencia deseada. Vierta el contenido en un colador o cuélelo para quitarle el agua.

NO PIQUE HIELO SIN LÍQUIDO. No seguir estas instrucciones puede causar daño a las cuchillas, vaso, licuadora, y posiblemente resulte en lesiones personales.

Sugerencias para el mejor uso

NOTA: Después de un licuado prolongado, particularmente con alimentos secos, podría observar una película negra al interior de la parte superior de la base de la licuadora. Se trata de un lubricante normal, para alimentos, aprobado por la FDA para garantizar la vida prolongada de la ensambladura de corte.

- La preparación de alimentos o líquidos calientes en la licuadora puede causar que el líquido caliente salga a borbotones cuando se quite la tapa. Siempre quite el tapón de la tapa antes de licuar alimentos o líquidos calientes. Mantenga las manos y la piel expuesta lejos de la abertura de la cubierta para reducir el riesgo de posibles quemaduras.
- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de la tapa del

recipiente y añada los ingredientes a través de la abertura.

- No guarde alimentos ni líquidos en el vaso de la licuadora.
- Si la acción de licuado se detiene mientras se está licuando o los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, apague la licuadora. Quite la tapa y use una espátula de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- No intente hacer puré de papa, o mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas faenas.
- Si no se pueden dispensar alimentos que se han procesados (alimentos sólidos o bebidas muy espesas) siempre sirva desde el vaso.

Técnicas de licuado

NOTA: Los alimentos y líquidos demasiado espesos para dispensar deben servirse desde el vaso. La licuadora dispensadora está diseñada para dispensar bebidas.

Alimentos para bebés

Siga las guías alimenticias apropiadas para la edad. Coloque 1 taza (250 ml) de frutas o verduras cocidas en el vaso de la licuadora. Agregue líquido, tal como agua, leche o jugo si es necesario. Oprima el botón de **PUREE** por 10 segundos o hasta que quede suave.

Pan rallado

Despedace el pan y póngalo en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de **PULSE** unas 10 veces.

Técnicas de licuado

Galletas ralladas

Desmenuce las galletas y póngalas en el vaso de la licuadora. Procese 1 taza (250 ml) a la vez. Oprima el botón de **PULSE** unas 10 veces. Para obtener una consistencia más fina, procese en la posición de **ICY DRINK** unos cuantos segundos luego de haberlas procesado en **PULSE**.

Nueces picadas

Coloque una taza (250 ml) de nueces en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de **PULSE** unas cuantas veces. Quite el vaso de la base y agítelo para redistribuir los pedazos. Coloque el vaso en la base y oprima el botón de **PULSE** unas cuantas veces más.

Para picar verduras

Corte la col, zanahorias, cebollas, pimientos verdes o papas en trozos. Coloque 2 tazas (500 ml) de trozos en el vaso de la licuadora. Cúbrelas con agua. Oprima el botón de **PULSE** hasta que logre la consistencia de picado deseada. Vierta la mezcla en un colador para escurrir el agua.

Granos de café

Coloque ½ taza (125 ml) de granos en el vaso de la licuadora. Procese en **ICY DRINK** por 30 segundos o hasta que se alcance la consistencia de molido deseada.

Concentrado de jugo congelado

Coloque 6 onzas (170 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad de agua recomendada. Licúe en la posición de **ICY DRINK** por 20 segundos. O coloque 12 onzas (350 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con 1 lata de agua. Licúe la mezcla en la posición de **ICY DRINK** por 30 segundos. Vierta el jugo en la jarra y mezcle 2 latas de agua adicionales.

Chocolate rallado para hornear

En una tabla para cortar, corte de 2 a 3 onzas (50 a 85 g) de chocolate para hornear en pedazos. Coloque en el vaso de la licuadora. Licue en la posición de **PULSE** por 10 segundos.

Salsa sin grumos

Si su salsa tiene grumos, colóquela en el vaso de la licuadora. Quite el tapón de la tapa para que el vapor pueda salir. Licúe en la posición de **PUREE** por 5 segundos o hasta que quede sin grumos.

Crepés (crepas) o Waffles

Coloque los ingredientes líquidos en el vaso, luego los ingredientes secos. Licúe la mezcla en la posición de **AERATE** durante 10 segundos o hasta que todo esté bien mezclado.

Queso parmesano

Corte el queso en trozos de media pulgada. Procese en la posición de **GRATE** durante 30 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

Azúcar extrafino

Coloque 1 taza (250 ml) de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Licúe en la posición de **ICY DRINK** por 30 segundos para obtener un azúcar extrafino, el cual se disuelve instantáneamente en el té helado.

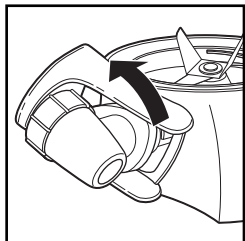
Crema batida “espesa”

La licuadora no batirá crema pero produce un coronamiento para usar con cucharas. Vierta 1 taza (250 ml) crema espesa o batida en el vaso de la licuadora. Licue en la posición de **ICY DRINK** por 20 segundos o hasta que quede espesa.

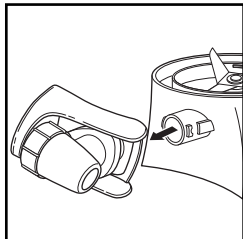
Limpieza

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el tablero de control y el cordón con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, desenrosque la base y retire la ensambladura de corte del vaso.
4. Con cuidado, retire el empaque de la ensambladura de corte.
5. Retire el dispensador de la ensambladura de corte.

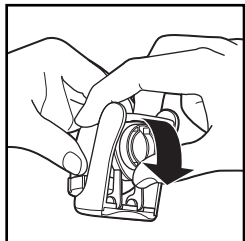
- Rote la ensambladura del dispensador 90 grados en el sentido opuesto al reloj para soltarla de la ensambladura de corte.



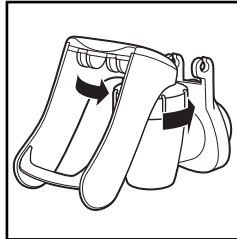
- Hale para retirar la ensambladura del dispensador de la ensambladura de corte.



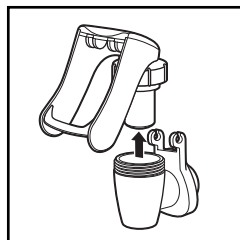
- Para liberar el accionador de la bisagra en el dispensador, presione el dispensador con el pulgar mientras hala la palanca dispensadora con los dedos. Esto libera el dispensador de la bisagra.



- Levante y rote el accionador alrededor de la bisagra. Desenrosque la tapa del dispensador.



- Levante la tapa del dispensador y el accionador directamente hacia arriba para sacar el tapón interior unido a la tapa del cuerpo del dispensador.



6. Para separar el vaso térmico, sostenga la parte superior del vaso de la licuadora y gire el vaso término en el sentido opuesto al reloj.
7. Con cuidado, lave la ensambladura de corte, las partes de la ensambladura del dispensador, el empaque, el vaso y la cubierta en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque a fondo. No empape. No lave la ensambladura de corte, las partes de la ensambladura del dispensador, el empaque, el vaso o la cubierta en el lavavajillas.
8. **Vuelva** a armar la ensambladura de la unidad de corte en el vaso y vuelva a colocar el vaso en la base de la licuadora. Asegúrese de que el dispensador o la tapa de la boquilla esté completamente insertada y gire en el sentido del reloj para asegurar en su posición (reverse los pasos en el número 5 más adelante).
9. Almacene la licuadora con la cubierta abierta para evitar olores.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o descarga eléctrica.

Recetas

Para obtener más recetas para licuadora, llame a nuestro número gratuito o fíjese en nuestro sitio web en www.hamiltonbeach.com.mx.

Licuado de chocolate triple

1½ taza (375 ml) de leche
4 galletas de chocolate tipo sándwich

⅓ taza (80 ml) de almíbar de chocolate
6 cucharadas de helado de chocolate

Coloque los ingredientes en la licuadora. Licue en la posición Procese en **MILKSHAKE** alrededor de 15 segundos o hasta que las galletas estén picadas ligeramente y el licuado esté suave. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Licuado de piña y plátano

11,5 onzas (339 ml) de jugo concentrado de piña y naranja (se encuentra en el pasillo de jugos del supermercado)

1½ taza (375 ml) de cubos de hielo
½ taza (125 ml) de piña cortada en trozos
1 plátano maduro partido en trozos

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Procese en **SMOOTHIE** por 15 segundos hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 30 onzas (900 ml).**

Licuado de piña y naranja

(20) 1 lata de 15 onzas (425 g) de piña triturada with juice
1 taza (250 ml) de jugo de naranja
1 taza (250 ml) de cubos de hielo
8 onzas (250 ml) de yogur de piña ou vainilla

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Procese en **SMOOTHIE** por 15 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 36 onzas (1,125 L).**

Licuado de plátano y moras

1½ tazas (375 ml) de leche
2 tazas (500 ml) de fresas congeladas
2 plátano maduro, en trozos

2 recipientes de 8 onzas (450 g) de yogur de vainilla o de fresa

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Procese en **SMOOTHIE** por 30 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 48 onzas (1,5 L).**

Licuado helado de naranja

2½ tazas (625 ml) de jugo de naranja
6 cucharadas de helado de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Procese en **SMOOTHIE** por 15 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 24 onzas (1,125 L).**

Batido de cacao y moca

1½ taza (375 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de café instantáneo en polvo
6 cucharadas de helado de chocolate

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Procese en **MILKSHAKE** alrededor de 15 segundos o hasta que el licuado quede suave. **Se obtienen 24 onzas (750 ml).**

Licuado de moca para adultos

- 1 taza (250 ml) de leche
- ¾ taza (175 ml) de licor con sabor de café (Kahlúa)
- 4 cucharadas de helado de chocolate, blando

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Procese en **MILKSHAKE** por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Daiquiri de fresas

- 1 paquete de 16 onzas (450 g) de fresas congeladas en almíbar, ligeramente descongeladas
- 1 taza (250 ml) de ron
- 2 tazas (500 ml) de hielo
- 1 lata de 6 onzas (170 g) de limonada concentrada

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Tape y procese en la posición de **ICY DRINK** por 45 segundos o hasta que el hielo esté picado. **Se obtienen 40 onzas (1,25 L).**

Margaritas

- ½ taza (125 ml) de tequila
- ½ taza (125 ml) de Triple Sec
- ½ taza (125 ml) de azúcar
- ¼ taza (60 ml) de jugo de limón fresco (aproximadamente 3 limones)
- 3 tazas (750 ml) de hielo

Coloque el tequila, Triple Sec, azúcar y jugo de limón en la licuadora. Tape y procese en **ICY DRINK** por 30 segundos. Agregue hielo y procese en **ICY DRINK** por 15 segundos o hasta que el hielo esté triturado. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Omelette Mexicano

- 3 huevos
- 2 onzas (56 g) de queso Monterrey Jack o Pepper Jack
- 1 cucharada (15 ml) de agua o leche
- Sal y pimienta a gusto

Vuelva a colocar el dispensador con la tapa de la boquilla. Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Procese en **SMOOTHIE** por unos 10 segundos. Sobre calor mediano, derrita un poco de margarina o mantequilla en una sartén. Vierta el omelette en la sartén. Cocine hasta que esté consistente y luego invierta y cocine hasta que esté hecho. Doble y sirva. **Se obtiene 1 omelette.**

Hummus

- 1 lata (19 onzas [535 g]) de garbanzos, con líquido
- 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón
- 2 cucharadas (30 ml) de tahini
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1½ cucharaditas (7,5 ml) de ajo picado
- 1 cucharadita (5 ml) de comino
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal

Vuelva a colocar el dispensador con la tapa de la boquilla. Combine los siete ingredientes en el vaso de la licuadora. Procese en **ICY DRINK** a la potencia alta. Apague la licuadora. Raspe los costados del vaso con una espátula. Encienda la licuadora y procese unos 30 segundos más hasta que quede uniforme. Pase la mezcla a una fuente. Sirva con tostadas de pan integral o triángulos de pan pita. **Se obtienen unas 3 tazas (750 ml).**

Hamilton Beach®**Proctor-Silex®**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | | | | |
|--|--|--------|---|---------|--|
| PRODUCTO: | | MARCA: | Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/> | MODELO: | |
| <p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> | | | | | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p> | | | | | |
| COBERTURA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | | | | |
| LIMITACIONES | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. | | | | | |
| EXCEPCIONES | | | | | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> | | | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. | | | | | |

| | | |
|-------------------------|--|--|
| DÍA ___ MES ___ AÑO ___ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100 |
|-------------------------|--|--|

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

| Modelos: | Tipo: | Características Eléctricas: |
|----------|-------|-----------------------------|
| 50754 | B35 | 120 V~ 60 Hz 500 W |
| 52054 | B35 | 120 V~ 60 Hz 500 W |
| 52754 | B35 | 120 V~ 60 Hz 500 W |
| 58754 | B35 | 120 V~ 60 Hz 400 W |

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
 Southern Pines, North Carolina 28387

840131900

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
 hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

2/05